



Ceppo in legno e polietilene 50x50 cm con supporto in inox h981_09

Ceppo da macelleria con blocco da taglio in legno e polietilene ad alta densità. Dimensioni: 50 x 50 x h.90 cm. Con supporto in acciaio inox.

Il ceppo per macellerie h981_09 è pensato per garantire una superficie di taglio stabile, resistente e facilmente igienizzabile, ideale per macellerie, ristoranti e laboratori alimentari. Il blocco da taglio è composto da un maglio in legno massiccio di 20 cm di spessore abbinato a uno strato superiore in fibra di polietilene ad alta densità da 5 cm, un materiale perfetto per il contatto con alimenti grazie alla sua resistenza all'usura e alla facilità di pulizia.

Con una superficie di lavoro di 50x50 cm, questo ceppo offre uno spazio più ampio rispetto ai modelli più piccoli, facilitando operazioni di taglio più comode e precise. L'altezza fissa di 90 cm assicura una postura ergonomica, migliorando il comfort dell'operatore e riducendo l'affaticamento durante l'uso prolungato.

Il supporto in acciaio inox garantisce massima stabilità, resistenza alla corrosione e una struttura solida, perfetta per ambienti che richiedono elevati standard igienici. Perfetto per chi cerca un ceppo professionale di grandi dimensioni con supporto in inox, progettato per un utilizzo quotidiano e intensivo.

Perché? la tua efficienza con il ceppo h981_09! Ordinalo ora per avere un piano di lavoro professionale, stabile e igienico per la macelleria o laboratorio alimentare.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 500 x 500 x h. 900 mm
- Materiale piano di lavoro: maglio in legno (spessore 20 cm) e fibra di polietilene ad alta densità (spessore 5 cm)
- Supporto: in acciaio inox
- Altezza: fissa

Opzionale:

- Portacoltelli in acciaio inox

Benefici per l'utente:

- Ampia superficie di lavoro: dimensioni generose per un utilizzo pratico e confortevole.
- Elevata igiene e facilità di pulizia: il polietilene ad alta densità è resistente ai liquidi e non assorbe odori.
- Superficie di taglio durevole: il maglio in legno assicura stabilità, mentre il polietilene protegge dall'usura.
- Struttura solida e sicura: il supporto in acciaio inox assicura resistenza alla corrosione e massima igiene.
- Adatto a utilizzi intensivi: perfetto per macellerie, ristoranti e laboratori alimentari.

Mini guida all'acquisto:

Se sei alla ricerca di un ceppo da macelleria professionale che offra massima igiene, resistenza e stabilità, il modello h981_09 è la scelta ideale.

Grazie alla combinazione tra maglio in legno e fibra di polietilene ad alta densità, questo ceppo offre una lunga durata e una superficie facilmente igienizzabile. Il supporto in acciaio inox assicura massima resistenza alla corrosione e igiene impeccabile, rendendolo perfetto per macellerie, ristoranti e laboratori alimentari.

Questo modello di grandi dimensioni (50x50 cm) offre uno spazio di lavoro ampio, perfetto per operazioni di taglio comode e sicure. Progettato per un utilizzo intensivo, è una soluzione affidabile per chi cerca un prodotto durevole e funzionale.

Ceppo macelleria in legno e polietilene, ceppo professionale per macelleria, ceppo con supporto in acciaio inox, ceppo in polietilene ad alta densità, attrezzature per macellerie, ceppo per taglio carne, ceppo di grandi dimensioni con supporto in inox, ceppo igienico per macelleria.

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

- **Ceppi** con sgabello
- **materiale** materiale plastico

HOLITY.COM

Ceppo in legno e polietilene 50x50 cm con supporto in inox h981_09



Ceppo in legno
e polietilene 50x50
cm con supporto
in inox h981_09

Ceppi: con sgabello
Materiale: materiale plastico

HOLITY.COM